

QOCO 2023 - MERCATO SLOW - PROGRAMMA EVENTO

Orari	Sabato 25/03	Domenica 26/03
10:30	Gioco Scuole - SCOPRI LA CULTIVAR - MERENDA EDUCATIONAL by LA TERANGA	Incontro con il Produttore - LABORATORIO
11:00	Incontro con il Produttore - LABORATORIO	Una Birra in Compagnia - UNA BIRRA "NORMALE"
11:30	Una Birra in Compagnia - PRESENTAZIONE BIRRIFICI	Quale Olio? - TROVA L'INTRUSO
12:00	Quale Olio? - TROVA L'INTRUSO	Olio Mon Amour - INDOVINA LA CULTIVAR
12:30	AperiSlow - PIATTO DEI PRESIDI	AperiSlow - PIATTO DEI PRESIDI
16:30	Quale Olio? - TROVA L'INTRUSO	Quale Olio? - TROVA L'INTRUSO
17:00	Gioco Scuole - SCOPRI LA CULTIVAR - MERENDA EDUCATIONAL by LA TERANGA	Incontro con il Produttore - LABORATORIO
17:30	Incontro con il Produttore - LABORATORIO	Olio Mon Amour - INDOVINA LA CULTIVAR
18:00	Fermenti - MERAVIGLIE DI PUGLIA	Fermenti - MERAVIGLIE DI PUGLIA
18:30	Incontro con il Produttore - LABORATORIO	Una Birra in Compagnia - DOPPIO MALTO NON ESISTE
19:00	Una Birra in Compagnia - UNA BIRRA "NORMALE"	Quale Olio? - TROVA L'INTRUSO
19:30	Olio Mon Amour - INDOVINA LA CULTIVAR	Incontro con il Produttore - LABORATORIO
20:00	Una Birra in Compagnia - DOPPIO MALTO NON ESISTE	Olio Mon Amour - INDOVINA LA CULTIVAR
20:30	AperiSlow - PIATTO DEI PRESIDI	Chiusura Mercato / AperiSlow Finale - A PRESTO, QOCO

## QOCO 2023 - MERCATO SLOW - PROGRAMMA EVENTO

### LEGENDA EVENTI:

- **Mercato dei Presidi e della Rete Slow Food:** Tutti i momenti vedranno la compresenza di produttori pugliesi i cui prodotti sono protetti dal Presidio Slow Food e che rappresentano vari ambiti della produzione di eccellenza della gastronomia regionale.
- **Incontro con il Produttore - LABORATORIO:** Momenti di incontro con i produttori locali di olio extravergine di oliva, birra, vino e anche dei presidi Slow Food. Una chiacchierata informale e leggera per conoscere i loro prodotti, le tecniche di produzione e la storia della loro azienda. Sarà un'occasione per scoprire i tesori enogastronomici del territorio e per fare nuove esperienze di gusto, guidato dai nostri esperti anche attraverso assaggi e giochi educativi.
- **Quale Olio? - TROVA L'INTRUSO:** Gioco formativo per imparare a distinguere tra un olio extravergine di oliva di alta qualità e uno di bassa qualità. Metti alla prova il tuo olfatto e il tuo palato per scoprire l'intruso.
- **Olio Mon Amour - INDOVINA LA CULTIVAR:** Laboratorio del gusto per scoprire la differenza tra le aree di produzione e le maggiori cultivar di olio extravergine di oliva pugliesi, perchè non esiste solo un olio "buono". Scopri i sapori e gli aromi tipici di ogni varietà e scegli la tua preferita.
- **Una Birra in Compagnia:** Fermati ad assaggiare con noi degustazioni con una fresca birra artigianale, accompagnata da stuzzichini locali. Chiacchiera con gli altri partecipanti e condividi le tue impressioni sulle diverse bevande e specialità enogastronomiche che hai assaggiato.
- **Fermenti - MERAVIGLIE DI PUGLIA:** Laboratorio dedicato alla scoperta di come la Puglia possa donare delle meraviglie ottenute grazie alla fermentazione e alla vita, invisibile, che ci circonda.
- **Gioco Scuole - SCOPRI LA CULTIVAR - MERENDA EDUCATIONAL by LA TERANGA:** Momento Educativo per i ragazzi della Città di Andria alla scoperta dell'olio di qualità attraverso la Merenda Buona, Pulita e Giusta con alla base l'Oro Verde dei nostri territori.
- **AperiSlow - PIATTO DEI PRESIDID:** Il piatto del Mercato, che racchiude le materie prime e gli ingredienti presenti all'evento per permetterci di assaggiare, con un morso, tutta la biodiversità che la nostra terra ci offre.

  
Slow Food®  
Puglia

  
Slow Food®  
Castel del Monte